

# Kuchenka mikrofalowa

---

## Instrukcja obsługi

NQ50J5530\*\*

---



# Spis treści

---

<b>Korzystanie z instrukcji obsługi</b>	<b>3</b>
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>4</b>
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	4
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	12
<b>Instalacja</b>	<b>13</b>
Elementy	13
Instrukcje montażu	16
<b>Konserwacja</b>	<b>21</b>
Czyszczenie	21
Wymiana (naprawa)	22
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	22
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>23</b>
Zegar	23
Minutnik	24
Włączanie/wyłączanie dźwięku	25
Oszczędzanie energii	25
Prowadnice boczne	26
Informacje o energii mikrofalowej	26
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	27
<b>Obsługa</b>	<b>29</b>
Panel sterowania	29
Tryb ręczny	31
Tryb automatyczny	39
Funkcje specjalne	41
<b>Inteligentne pieczenie</b>	<b>44</b>
Automatyczne gotowanie	44
Pieczenie ręczne	49
Szybkie i łatwe	61
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>62</b>
Punkty kontrolne	62
Kody informacyjne	69
<b>Parametry techniczne</b>	<b>70</b>

# Korzystanie z instrukcji obsługi

---

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

## W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

---

### OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

### PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ NINIEJSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z KUCHENKI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO NINIEJSZYCH INSTRUKCJI.

### Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

---

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

**OSTRZEŻENIE:** Płynny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

---

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

---

## Tylko funkcja kuchenki – opcjonalnie

---

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia. Nie należy używać myjki parowej.

**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

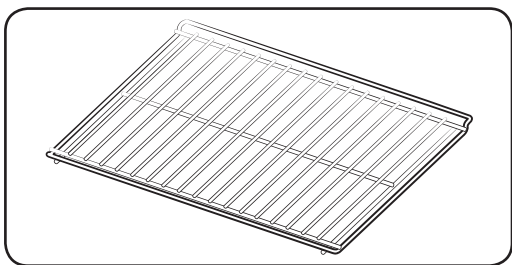
# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy

Nie wolno używać rusztu piekarnika w trybie kuchenki mikrofalowej.

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

---

### **▲ OSTRZEŻENIE**

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakkolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol, ponieważ opary alkoholu mogą się zetknąć z gorącymi częściami kuchenki.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: **ZAWSZE** po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym **ZAWSZE** pamiętać.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.

Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

## PRZESTROGA

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpiculców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

## **Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).**

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- A.** Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- B.** NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- C.** W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
  - 1)** drzwiczki (nie mogą być wygięte)
  - 2)** zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
  - 3)** uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- D.** Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

- A.** Wgniecione, porysowane lub złamane drzwiczki czy uchwyty oraz podobne uszkodzenia panelu zewnętrznego lub panelu sterowania.
- B.** Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana podstawka.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

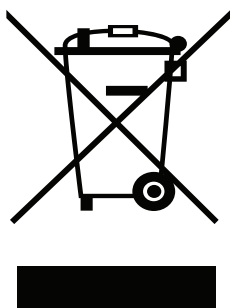
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

## Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(dotyczy krajów, w których jest stosowany system segregacji odpadów)

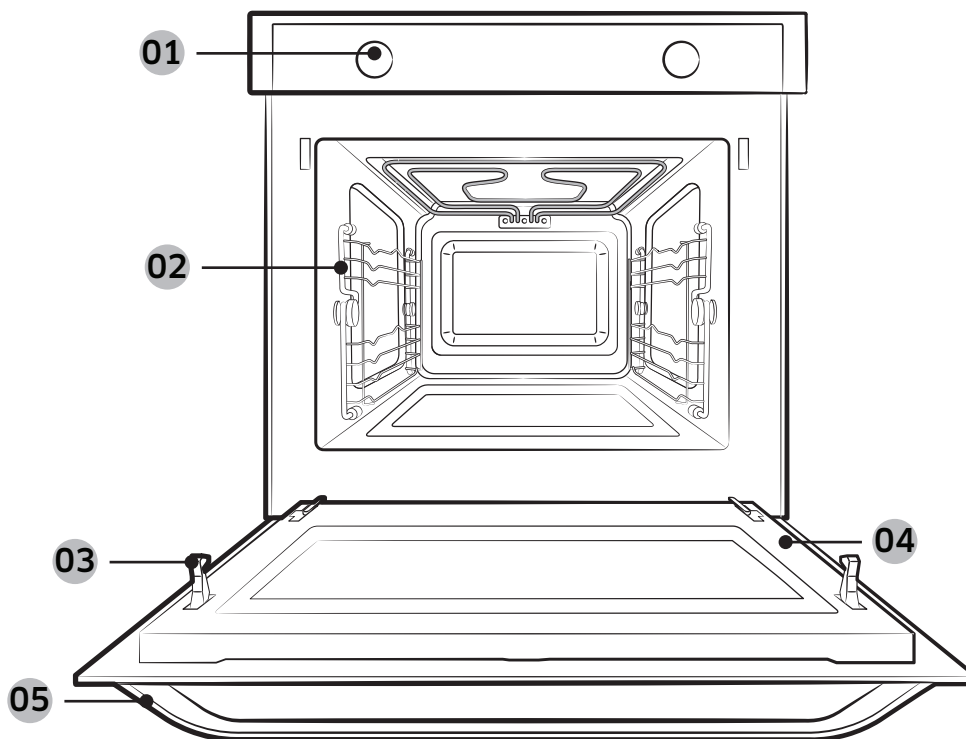
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

# Instalacja

## Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

## Przegląd informacji o piekarniku



**01** Panel sterowania

**02** Prowadnice boczne

**03** Zamek zabezpieczający drzwiczki

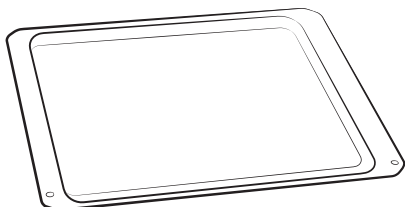
**04** Drzwiczki

**05** Uchwyt drzwiczek

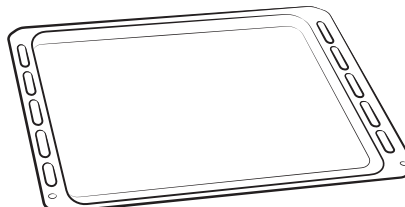
# Instalacja

## Akcesoria

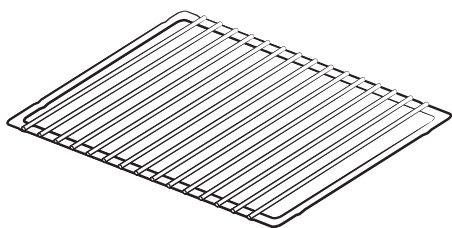
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



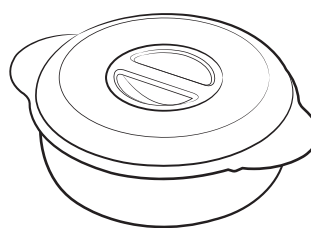
Płyta ceramiczna  
(Przydatna do pracy w trybie  
kuchenki mikrofalowej).



Błacha do pieczenia  
(Nie wolno używać ich w trybie  
kuchenki mikrofalowej).



Wkładka grilla  
(Przydatna do pracy w  
trybie przyspieszonej pracy i  
grillowania).



Naczynie do gotowania na parze  
(Plastikowe naczynie do  
gotowania na parze).

### UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie **44**.

## Naczynie do gotowania na parze

Naczynie do gotowania na parze to zestaw składający się z miski, tacy oraz specjalnej przykrywki. Można w nim przygotowywać np. ryż, makaron i warzywa, zachowując ich wartości odżywcze.

- Części naczynia są odporne na temperatury od  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $140\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Aby rozmrozić potrawę, umieść ją w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go przykrywką. Woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.
- Zapoznaj się z częścią **Zasady używania trybu gotowania na parzesna** stronie 59.

### **⚠ PRZESTROGA**

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone do użytku z tym modelem. Nie należy używać naczynia z innymi modelami lub produktami z powodu zagrożenia pożarem lub uszkodzeniem mienia.
- Nie należy używać naczynia w trybach gotowania innych niż tryb kuchenki mikrofalowej.
- Naczynia nie należy używać do gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze pamiętaj o rękawicach ochronnych, gdyż naczynie będzie bardzo gorące po zakończeniu gotowania.
- Ostrożnie otwieraj przykrywkę, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu, może być bardzo gorąca.
- Przed rozpoczęciem gotowania pamiętaj, aby odpowiednio złożyć naczynie do gotowania na parze i założyć przykrywkę.

# Instalacja

---

## Instrukcje montażu

---

### Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 × 454,2 × 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

### Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa niezawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

---

## Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ta kuchenka mikrofalowa NIE jest przeznaczona do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i może pozostać gorące przez pewien czas.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

## Podłączenie do prądu

Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.

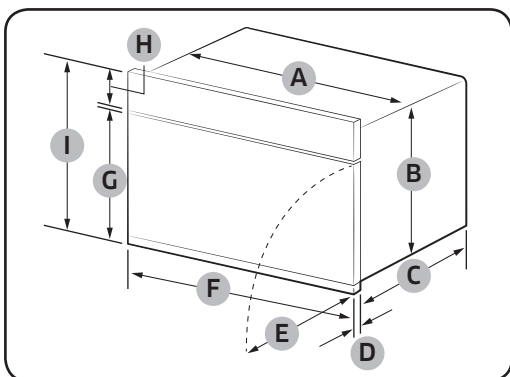
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

# Instalacja

## Instalowanie w szafce

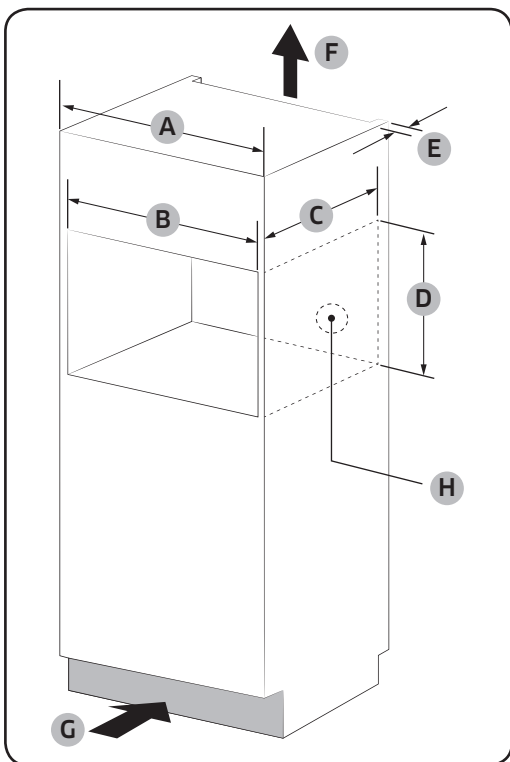
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

## Wymiary wymagane do instalacji



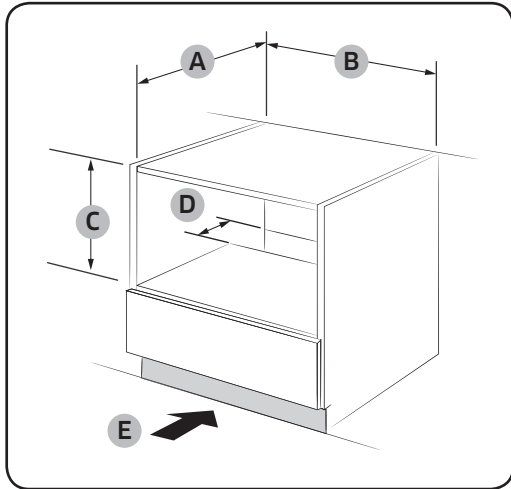
## Piekarnik (mm)

<b>A</b>	555	<b>F</b>	595
<b>B</b>	445	<b>G</b>	358
<b>C</b>	549	<b>H</b>	85
<b>D</b>	21	<b>I</b>	454,2
<b>E</b>	341		



## Szafka do zabudowy (mm)

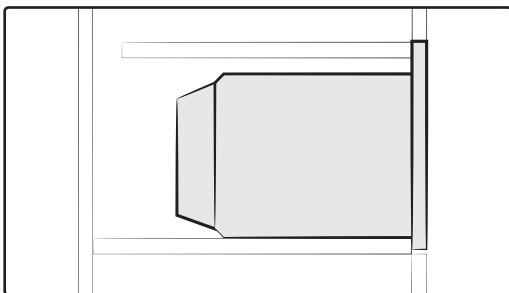
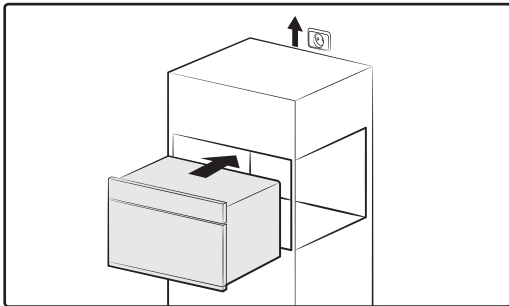
<b>A</b>	600
<b>B</b>	Min. 564-568
<b>C</b>	Min. 550
<b>D</b>	Min. 445 / Maks. 450
<b>E</b>	Min. 50
<b>F</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>G</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>H</b>	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)



Szafka pod zlewozmywak (mm)

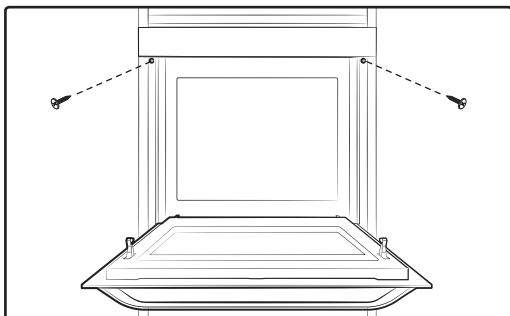
<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 564 / Maks. 568
<b>C</b>	Min. 446 / Maks. 450
<b>D</b>	50
<b>E</b>	200 cm <sup>2</sup>

### Montaż piekarnika

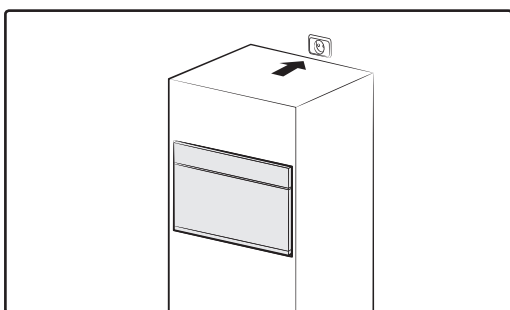


1. Wsunąć częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.
2. Wsunąć całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

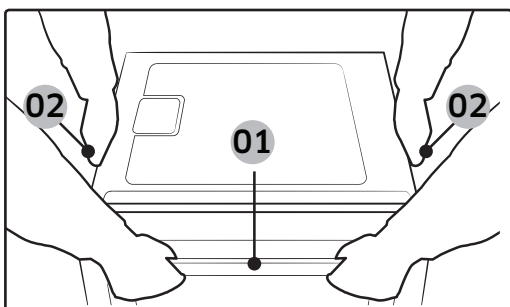
# Instalacja



3. Przytwierdzić kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa.



Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

**01** Uchwyt drzwiczek

**02** Uchwyt boczny

# Konserwacja

---

## Czyszczenie

---

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń.

Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

### Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklaną rozcieńczoną sok cytrynowy.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu poczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

### PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnętrze kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

# Konserwacja

---

## Wymiana (naprawa)

---

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Kuchenka nie zawiera elementów do samodzielnego demontażu przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

### **Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia**

---

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

# Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami. Przed włączeniem lub podczas trybu gotowania możesz ustawić zegar albo minutnik kuchenny lub zmienić jego ustawienia zgodnie ze swoimi potrzebami.


## Zegar

Ustawienie poprawnego czasu na zegarze zapewni poprawne funkcje automatyczne.



1. Włącz piekarnik i poczekaj kilka sekund, aż przejdzie w tryb gotowości. Wskaźnik godzin miga.
2. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.
3. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić minuty, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

### UWAGA

- Aby później zmienić bieżący czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, a następnie wykonaj powyższe czynności.
- Zegara nie można zmienić podczas pracy urządzenia.

# Przed rozpoczęciem

## Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**.


### UWAGA

- Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu piekarnika pojawi się migający komunikat „00:00”.
- W dowolnej chwili można zmienić ustawienia timera.
- Po włączeniu trybu pieczenia podwójnego można oddzielnie ustawić timer dla górnej i dolnej komory.


## Włączanie/wyłączanie dźwięku

Możesz włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków, sygnał dźwiękowy lub alarm. To ustawienie jest dostępne tylko w trybie gotowości (gdy wyświetla się bieżący czas).



Aby wyciszyć dźwięk, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „WYŁ.”.




Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „WŁ.”.

## Oszczędzanie energii

Tryb oszczędzania energii zmniejsza zużycie prądu, gdy kuchenka nie jest używana.



Aby zmniejszyć zużycie energii, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Wyświetlacz i wszystkie lampki wyłączą się. To ustawienie jest dostępne tylko w trybie gotowości (gdy wyświetla się bieżący czas).

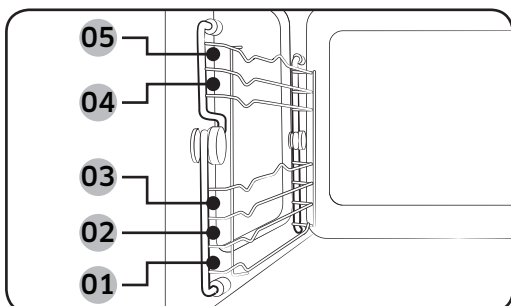
Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij dowolny przycisk.

### UWAGA

- Po 10 minutach braku aktywności ze strony użytkownika kuchenka anuluje aktualną pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Jeśli kuchenka zostaje wstrzymana na ponad 25 minut podczas gotowania, przechodzi w stan gotowości.

# Przed rozpoczęciem

## Prowadnice boczne

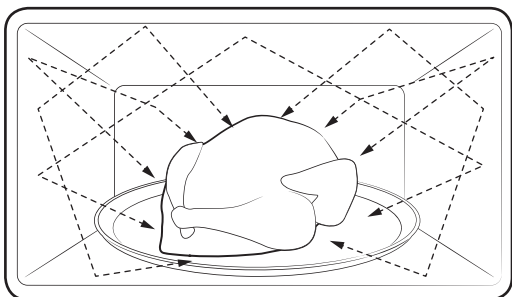


- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

<b>01</b> Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
<b>02</b> Poziom 2	Funkcja piekarnika
<b>03</b> Poziom 3	
<b>04</b> Poziom 4	
<b>05</b> Poziom 5	

## Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Piekarnik wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofałe wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
  - ilość i gęstość,
  - zawartość wilgoci;
  - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

### UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

## Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofałe. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku.

### Wymagania

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis	
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.	
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.	
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana kostna mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.	
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.	
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.

# Przed rozpoczęciem

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	✗	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	✗	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	✗	Powoduje iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowy lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Bezpieczne

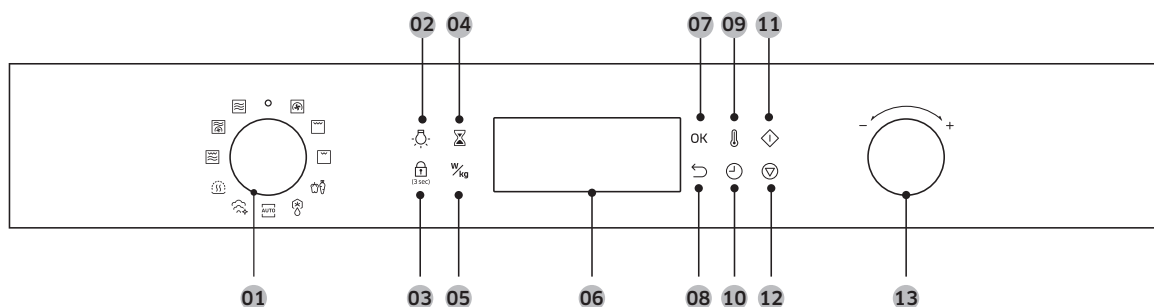
△ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

# Obsługa

## Panel sterowania







Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.








<b>01</b> Pokrętko trybu	Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać tryb gotowania lub funkcję.
<b>02</b> Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego.
<b>03</b> Blokada rodzicielska	Aby aktywować lub dezaktywować, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy. Blokada rodzicielska jest dostępna tylko w stanie gotowości.
<b>04</b> Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
<b>05</b> Poziom mocy/waga	Służy do zmiany poziomu mocy lub wagi.
<b>06</b> Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych funkcjach lub ustawieniach.
<b>07</b> OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
<b>08</b> Wstecz	Naciśnięcie powoduje przywrócenie do ustawień domyślnych.
<b>09</b> Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
<b>10</b> Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
<b>11</b> Start	Naciśnięcie powoduje rozpoczęcie gotowania.
<b>12</b> Stop	Naciśnięcie powoduje zatrzymanie pracy. Ten przycisk służy też do anulowania bieżącego trybu.
<b>13</b> Pokrętko wartości	Służy do ustawienia wartości wybranego ustawienia. Aby zwiększyć, przekręć w kierunku znaku +, aby zmniejszyć - w kierunku znaku -.

# Obsługa

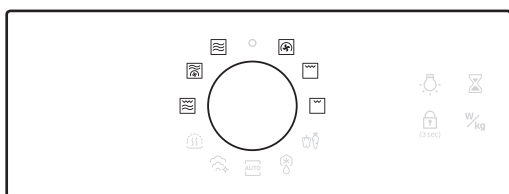
## Omówienie funkcji

Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura
Tryb ręczny		Termoobieg	40-230 °C 180 °C Elementy grzejne wytwarzają ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz piekarnika przez wentylator termoobiegu. Ten tryb jest przydatny przy przygotowywaniu mrożonego jedzenia i podczas pieczenia.
		Duży grill	150-230 °C 220 °C Służy do grillowania np. mięsa.
		Mały grill	150-200 °C 180 °C Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.
		Mikrofale	100-800 W 800 W Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
		Tryb łączony z termoobiegami	40-200 °C 100-600 W 180 °C 300 W Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegu rozprowadza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.
		Tryb łączony z grillem	40-200 °C 100-600 W 200 °C 300 W Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.

Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura	
Tryb automatyczny		Warzywa	Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych.	
		Automatyczny	Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych.	
		Rozmrażanie	Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcje specjalne		Utrzymywanie temperatury	60-100 °C	70 °C
		Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.		
		Czyszczenie parą	-	-
			Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.	

## Tryb ręczny

### Krok 1. Wybierz tryb



Obróć pokrętkę wyboru trybów, aby wybrać tryb ręczny, na przykład **Termoobieg**. Domyślna temperatura (lub poziom mocy) miga.

### Krok 2. Ustaw temperaturę lub poziom mocy.



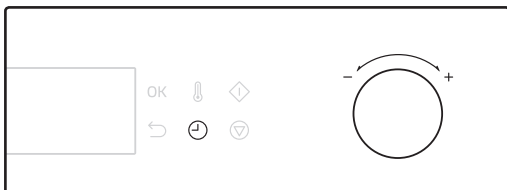
Użyj pokrętki wartości, aby ustawić domyślną temperaturę (lub poziom mocy). Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**, aby przejść dalej.

#### **UWAGA**

Jeśli poziom mocy lub temperatura nie zostanie określona w ciągu 5 sekund, piekarnik przechodzi do następnego kroku (czas gotowania lub tryb gotowości).

# Obsługa

## Krok 3. Ustaw czas gotowania




Naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby przejść do ustawienia czasu (tylko Termoobieg i Grill).

Użyj pokrętła wartości, aby ustawić czas gotowania.



Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu.

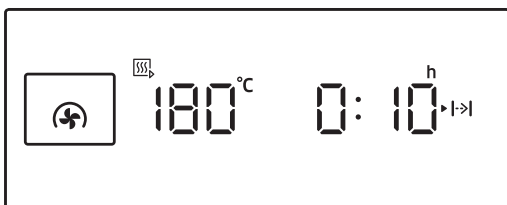
Ustaw czas gotowania i naciśnij przycisk .

Następnie użyj pokrętła wartości, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji dostępnych jest w części **Opóźnione zakończenie** na stronie 33.




Po zakończeniu naciśnij przycisk .

## Krok 4. Podgrzewanie (tylko Termoobieg i Grill)



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż osiągnie wartość ustawionej temperatury.

Następnie kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik  znika.

### UWAGA

Aby zmienić temperaturę lub czas podczas gotowania, naciśnij przycisk temperatury lub przycisk czasu gotowania, a następnie przekręć pokrętło wartości, aby dostosować wartość.

## Opóźnione zakończenie

Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym. Przykład z życia: Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 17:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas opóźnionego zakończenia na 17:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 16:00 i skończy o 17:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

### Przypadek 1

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:  
1 godzina

Ustawiona godzina  
zakończenia: 18:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



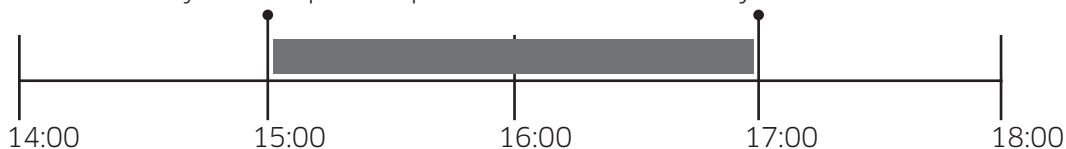
### Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:  
2 godziny

Ustawiona godzina  
zakończenia: 17:00

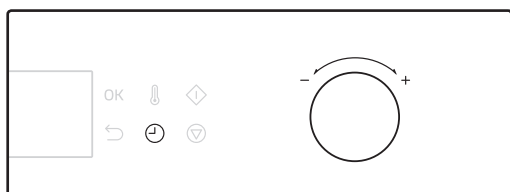
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



## ⚠ PRZESTROGA

Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

### Aby zmienić czas gotowania podczas pracy urządzenia



1. Naciśnij przycisk ⊖. Wskaźnik czasu miga.
2. Użyj pokrętła wartości, aby dostosować czas gotowania.


# Obsługa

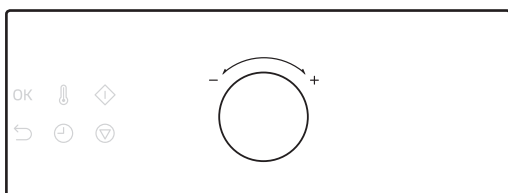


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić zmiany.

## Aby zmienić temperaturę lub poziom mocy podczas gotowania



1. Naciśnij przycisk  (lub  $\frac{W}{kg}$ ). Wskaźnik temperatury (lub poziomu mocy) miga.




2. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić temperaturę (lub poziom mocy).




3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić zmiany.

## Aby zatrzymać pracę



Naciśnij raz przycisk , aby zatrzymać gotowanie, dwa razy, aby anulować bieżący tryb.



Możesz też obrócić pokrętkę wyboru trybu do pozycji „”.

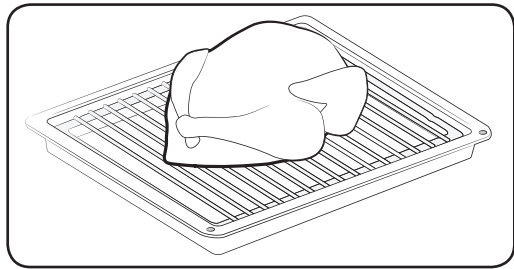
## Termoobieg

Elementy grzejne wytwarzają ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz piekarnika przez wentylator termoobiegu. Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek i ciast z owocami, ciast ptysiowych i sufletów.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Termoobieg		Temperatura		Czas pieczenia		Podgrzewanie
						
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.</li><li>2. Wykonaj kroki 1-4 podane w części <b>Tryb ręczny</b> na stronie 31.</li><li>3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.</li></ol>						

## Tryb łączony z termoobiegami

Ten tryb łączony wykorzystuje jednocześnie energię mikrofal i gorące powietrze, co skraca czas pieczenia, a danie uzyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Jest odpowiedni do każdego rodzaju mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast z kruszonką, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Tryb łączony z termoobiegami		Temperatura i poziom mocy		Czas pieczenia		Podgrzewanie
						
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na podstawie i zamknij drzwiczki.</li><li>2. Wykonaj kroki 1-4 podane w części <b>Tryb ręczny</b> na stronie 31.</li><li>3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.</li></ol>						

### PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

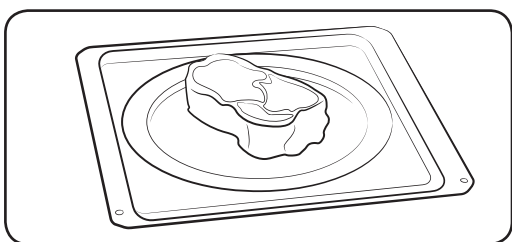
# Obsługa

## Mikrofale

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4  
Mikrofale > Poziomy mocy > Czas pieczenia > –



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb ręczny** na stronie 31.
- Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

### Łatwy początek

Aby szybko podgrzać potrawę przy maksymalnej mocy (800 W), wybierz tryb **Mikrofale** i naciśnij .

Poziomy mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	67	600	
ŚREDNI	50	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	11	100	Do rozmrażania warzyw.

### Duży grill

Elementy grzejne wytwarzają ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1  
Grill

>

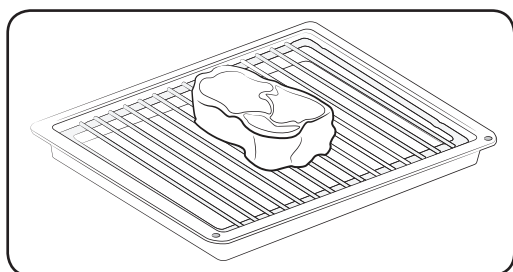
Krok 2  
Temperatura

>

Krok 3  
Czas pieczenia

>

Krok 4  
–



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1 i 3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronie 31.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

### Mały grill

Elementy grzejne wytwarzają ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1  
Grill

>

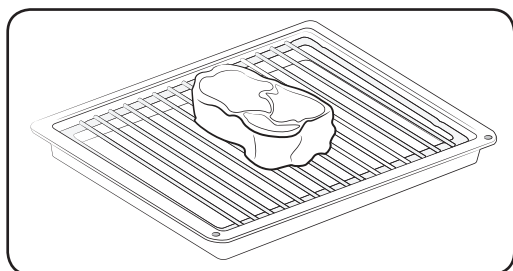
Krok 2  
Temperatura

>

Krok 3  
Czas pieczenia

>

Krok 4  
–



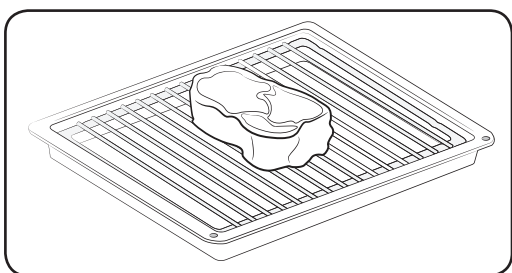
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1 i 3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronie 31.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

# Obsługa

## Tryb łączony z grillem

Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, np. szklanych lub ceramicznych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Tryb łączony z grillem	Poziomy mocy	Czas pieczenia	–



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb ręczny** na stronie 31.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

## Tryb automatyczny

Piekarnik oferuje 3 różne tryby automatyczne: **Warzywa**, **Automatyczne gotowanie** i **Rozmrażanie**. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.

### Krok 1. Wybierz tryb



Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb automatyczny (**Warzywa**, **Automatyczne gotowanie** i **Rozmrażanie**). Numer domyślnego programu miga.


### Krok 2. Wybierz program



Użyj pokrętki wartości, aby wybrać preferowany program, a następnie naciśnij **OK**. Domyślna waga dla programu miga.

### Krok 3. Ustaw wagę



Użyj pokrętki wartości, aby ustawić wagę. Po zakończeniu naciśnij przycisk .

### **PRZESTROGA**

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

### **UWAGA**

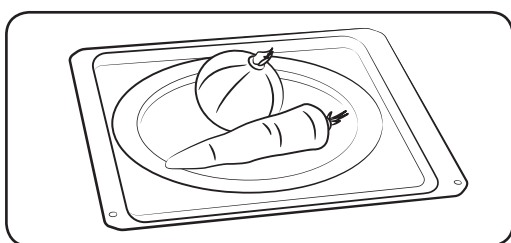
Czas gotowania jest zaprogramowany zgodnie z trybem automatycznym, którego nie można zmienić.

# Obsługa

## 🍷 Warzywa

Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych. Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g jedzenia, chyba że zalecana jest inna ilość wody. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj i odstaw na 3 minuty.

Krok 1  
Warzywa



Krok 2  
Od 1 do 10

1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny** na stronie 39.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

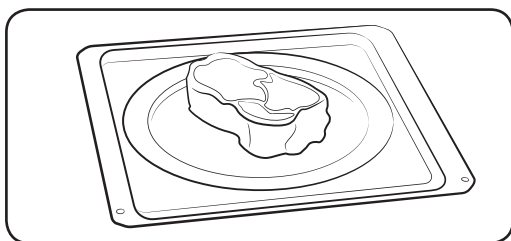
### 📄 UWAGA

Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

## 🔧 Automatyczne gotowanie

Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1  
Automatyczny



Krok 2  
Od 1 do 10

1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny** na stronie 39.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Krok 3  
Waga

## Rozmrażanie

Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

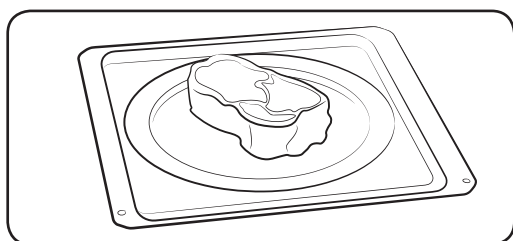
Krok 1  
Rozmrażanie

>

Krok 2  
Od 1 do 5

>

Krok 3  
Waga



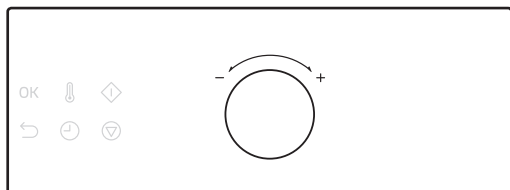
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny** na stronie 39.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

## Funkcje specjalne

### Utrzymywanie temperatury

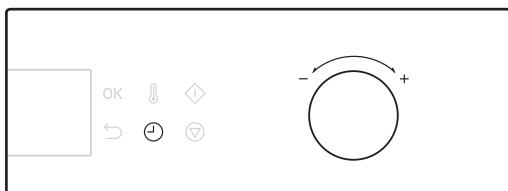
W tej funkcji działa tylko konwekcyjny element grzejny, który włącza się i wyłącza tak, aby podtrzymać temperaturę potrawy.


Po zakończeniu gotowania




1. Przekręć pokrętkę wyboru trybów, aby wybrać pozycję **Utrzymanie temperatury**.
2. Przekręć pokrętkę wartości, aby dopasować temperaturę.

# Obsługa



3. Naciśnij przycisk , aby ustawić czas gotowania, a następnie użyj pokrętki wartości, aby ustawić czas, jeśli jest to konieczne.

4. Naciśnij przycisk . Piekarnik zaczyna się rozgrzewać.

## PRZESTROGA

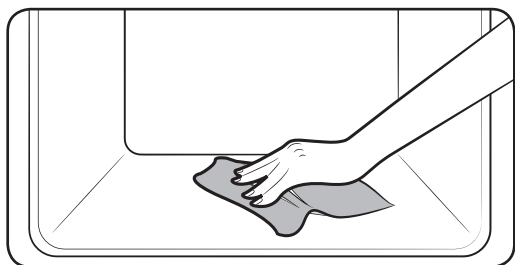
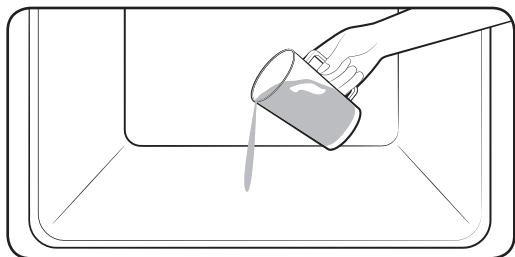
- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę, gdyż może to wpłynąć na jakość pokarmu.
- Aby potrawa była chrupiąca, w trakcie działania trybu utrzymywania temperatury nie przykrywaj potrawy.


## Zasady używania trybu utrzymywania temperatury

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Dania	80	30	Do utrzymywania temperatury mięsa, kurczaka, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i dań na talerzu.
Napoje	80	30	Do utrzymywania temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb/ciasto francuskie	60	30	Do utrzymywania temperatury chleba, tostów, bułek, babeczek i ciast.
Naczynia/sztućce	70	30	Do podgrzewania naczyń i sztućców. Ułóż naczynia na tacy obrotowej. Nie przeciążaj jej. Maksymalna waga naczyń: 7 kg.

## Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 100 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.
2. Przekręć pokrętko wyboru trybów, aby wybrać **Czyszczenie parą**.
3. Naciśnij przycisk . Kuchenka zacznie czyszczenie.
4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

### OSTRZEŻENIE

- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

### UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.

- NIE WOLNO stosować do czyszczenia kuchenki myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wewnątrz piekarnika jest gorąco, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

# Inteligentne pieczenie

## Automatyczne gotowanie

### Zasady przygotowywania potraw warzywnych

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
U1	Różyczki brokułów	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U2	Różyczki kalafiora	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Oplucz i oczyść świeży kalafior i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,3-0,4 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U3	Plastry marchwi	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U4	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Oplucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuj skórę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3-5 minut.		
U5	Obrane ziemniaki	0,4-0,5 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Oplucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej miski z pokrywką, która może być używana w kuchence. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut.		

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
U6	Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj do pierwszej miękkości.		
U7	Plastry bakłażana	0,1-0,2 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 15 ml (1 łyżką stołową) soku z cytryny. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U8	Plastry cebuli	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U9	Mieszanka warzyw	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść świeże warzywa. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 30 ml (2 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U10	Ryż biały	0,2-0,3	Płyta ceramiczna	1
		Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

# Inteligentne pieczenie

## Zasady używania trybu automatycznego gotowania

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
A1	Danie na talerzu	0,3-0,35 0,4-0,45	Płyta ceramiczna	1
		Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
A2	Mrożona pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2
		Umieść mrożoną pizzę w kuchence.		
A3	Mrożona lasagna	0,4-0,45 0,6-0,65	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2
		Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2-3 minuty.		
A4	Cały kurczak	1,1-1,15 1,2-1,25	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2
		Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek wkładki grilla z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
A5	Kawałki kurczaka	0,6-0,7 0,9-1,0	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4
		Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		
A6	Pieczona jagnięcina	0,8-0,9 1,1-1,2	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
		Umieść marynowaną pieczeń jagnięcą na ruszcie z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.		

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
A7	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,4	Blacha do pieczenia	3
		0,45-0,5		
Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.				
A8	Pieczone półowki ziemniaków	0,4-0,5	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4
		0,6-0,7		
Przetnij ziemniaki na półowki. Ułóż je w okrąg na blasze, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.				
A9	Szarlotka	1,2-1,4	Blacha do pieczenia	2
		Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależy od ilości jabłek itd.		
A10	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Blacha do pieczenia	3
		Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Ułóż potrawę bokiem do drzwiczek na blasze do pieczenia.		

# Inteligentne pieczenie

## Zasady używania trybu rozmrażania

	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Akcesoria	Poziom
d1	Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.		
d2	Drób	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.		
d3	Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.		
d4	Chleb/ciasto	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.		
d5	Owoce	0,1-0,6	Płyta ceramiczna	1
		Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.		

## Pieczenie ręczne

### Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością na tacy obrotowej.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

### Mrożone warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawę.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150	600	5-6	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Brokuły	300	600	8-9	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Groszek	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

# Inteligentne pieczenie

## Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej (800 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250	4-5	3
	500	5-6	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je todygami do środka.			
Brukselki	250	5-6	3
	500	7-8	
Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody.			
Marchew	250	5-6	3
	Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.		
Kalafior	250	5-6	3
	500	7-8	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je todygami do środka.			
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250	3-4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Cebula	250	4-5	3
	Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4-5	3
	500	7-8	
Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250	5-6	3
	Pokrój rzepę w małą kostkę.		

### Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu w trakcie i po zakończeniu gotowania.

Gotuj bez przykrycia i zamknij pokrywkę podczas stygnięcia. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania.
- **Makaron:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250	800	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	20-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22-24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

# Inteligentne pieczenie

## Podgrzewanie

- Nie podgrzewaj dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać.
- Bezpieczniej jest podgrzewać jedzenie przy niższych poziomach mocy.
- Podczas i po zakończeniu podgrzewania należy dokładnie mieszać lub obracać jedzenie.
- W przypadku płynów lub odżywek dla dzieci należy zachować ostrożność. Dokładnie mieszać plastikową łyżeczką lub szklaną pałeczką przed rozpoczęciem, podczas i po zakończeniu gotowania, aby uniknąć gwałtownego wrzenia i poparzenia. Pozostawić wewnątrz piekarnika na czas oczekiwania. Zastosuj dłuższy czas podgrzewania niż dla innych rodzajów żywności.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to 2-4 minuty. Więcej informacji znajduje się w tabeli poniżej.

## Płyny i jedzenie

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek)	800 W	1½-2	1-2
	500 ml (2 kubki)		2-3	
Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłygnięciu czasu oczekiwania.				
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	450 g		6-7	
Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.				

## Odżywki dla dzieci i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30-40	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20-30	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.				

# Inteligentne pieczenie

## Rozmrażanie

Umieść zamrożone jedzenie w pojemniku do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obrócić na drugą stronę podczas rozmrażania, aby odlać płyn i usunąć podroby po rozmrożeniu. Aby szybciej rozmrozić, pokrój jedzenie na małe kawałki i owiń je folią aluminiową przed rozmrożeniem. Gdy zewnętrzna powierzchnia zamrożonego jedzenia zacznie się topić, zatrzymaj rozmrażanie i odstaw zgodnie z instrukcją w poniższej tabeli. Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) do rozmrażania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)	
Mięso	Mięso mielone	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Steki wieprzowe	250	7-8	
Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60
	Cały kurczak	1200	28-32	
	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Ryby	Filety rybne	200	6-7	10-25
	Całe ryby	400	11-13	
	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Owoce	Jagody	300	6-7	5-10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			
Pieczywo	Bułki	2 szt.	1-1½	5-20
	(każda ok. 50 g)	4 szt.	2½-3	
	Tosty/kanapki	250	4-4½	
		500	7-9	
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

## Zasady przygotowywania potraw z grilla

Elementy grzejne grilla znajdują się pod górną ścianką piekarnika. Działają tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, a taca się obraca.

Podczas grillowania umieść potrawę na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja wskazuje inaczej. Rozgrzewaj grill przez 2-3 minuty w trybie grilla i opiekaj potrawę na wysokiej podstawie, chyba że instrukcje poniżej wskazują inaczej. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

### Przybory kuchenne

**Grill:** Należy używać pojemników z niepalnego materiału (mogą zawierać części metalowe). Nie należy używać plastikowych naczyń.

**Mikrofales + Grill:** Nie należy używać naczyń, które są wykonane z plastiku lub metalu.

### Typ jedzenia

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

### Grillowanie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Skrawki kebaba	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	8-10	6-8
Steki wieprzowe	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	7-9	5-7
Kiełbaski	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	6-8	6-8
Kawałki kurczaka	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	20-25	15-20
Steki z łososia	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	8-12	6-10
Krojone warzywa	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	15-20	-
Tosty	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	2-3	1-2
Tosty z serem	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5	3-5	-

# Inteligentne pieczenie

mikrofale + grill

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Pieczone ziemniaki	600	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4	10-15	–
Pomidory z grilla	300	160-180	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4	05-10	–
Zapiekanka warzywna	450	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4	10-20	–
Pieczona ryba	300	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4	04-08	04-06
Kawałki kurczaka	300	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4	10-15	10-15

## Przewodnik po trybie termoobiegu

### Termoobieg

W trybie termoobiegu włączony jest zarówno element grzejny, jak i wentylator na bocznej ścianie, co zapewnia obieg gorącego powietrza w komorze gotowania. Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek i ciast z owocami, ciast ptysiowych i sufletów. Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

### Mikrofałe + Termoobieg

Ten tryb łączony wykorzystuje jednocześnie energię mikrofal i gorące powietrze, co skraca czas pieczenia, a danie uzyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Piekarnik oferuje 5 różnych trybów łączonych. Jest odpowiedni do każdego rodzaju mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast z kruszonką, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa. Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

### Termoobieg

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min)
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	160-170	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	60-70
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	150-160	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	50-60
Biszkopt	150-160	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	25-35
Podstawa do ciasta owocowego	150-170	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	2	25-35
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	150-170	Blacha do pieczenia	3	30-40
Rogaliki	170-180	Blacha do pieczenia	2	10-15
Bułki	180-190	Blacha do pieczenia	2	10-15
Ciastka	160-180	Blacha do pieczenia	3	10-20
Frytki z kuchenki	200-220	Blacha do pieczenia	3	15-20

# Inteligentne pieczenie

## Mikrofale + Termoobieg

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Cały kurczak 1,2 kg	450	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3	25-30	15-25
Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina (średnia)	300	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3	15-20	15-20
Mrożona lasagne/ danie z makaronu	450	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3	20-25	–
zapiekanka ziemniaczana	450	180-200	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3	10-15	–
Świeże ciasto owocowe	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	40-50	–

### Zasady używania trybu gotowania na parze

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Karczochy	300 (1-2 szt.)	800	5-6	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Świeże warzywa	300	800	4-5	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Mrożone warzywa	300	600	8-9	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty.			
Ryż	250	800	15-18	Misa z pokrywką
	Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu ryżu odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 minut.			
Ziemniaki w mundurkach	500	800	7-8	Misa z pokrywką
	Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Potrawy duszone (schłodzone)	400	600	5½-6½	Misa z pokrywką
	Włożyć potrawę do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			
Zupa (schłodzona)	400	800	3-4	Misa z pokrywką
	Zupę przelać do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			

# Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Zupa mrożona	400	800	8-10	Misa z pokrywką
	Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty.			
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150	600	1,5-2,5	Misa z pokrywką
	Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kompot owocowy	250	800	3-4	Misa z pokrywką
	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody oraz 1-2 łyżki stołowe cukru. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			

---

## Szybkie i łatwe

---

### Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

### Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

### Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

### Roztapianie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

### Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3,5 do 4,5 min przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

### Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 min przy użyciu mocy 800 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### Gotowanie budyniu

Połącz proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6,5-7,5 min przy użyciu mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj podczas gotowania.

### Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas przypiekania przez 3,5-4,5 min przy użyciu mocy 600 W. Odstaw na 2-3 minuty w piekarniku. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

# Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z piekarnika może wystąpić problem. W takim przypadku należy najpierw zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić proponowane rozwiązania. Jeśli problem nie ustąpi lub kod informacyjny ciągle pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

## Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Funkcja Eco (oszczędzania energii) jest włączona.	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie należy używać zamkniętych pojemników, ponieważ mogą wybuchnąć pod ciśnieniem ich zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbyt się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

# Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie grzeje.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Światło wewnętrznej lampy jest przyciemnione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Anuluj”.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania jedzenia.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.

# Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Para przecieka przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzymaj ją suchą szmatką.
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzymaj ją suchą szmatką.
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Naciśnięcie przycisku +30sec powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30sec (+30 sek.) umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.
<b>Taca obrotowa</b>		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośnie.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Grill</b>		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
<b>Piekarnik</b>		
Piekarnik nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.

# Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane są produkty wymagające przekręcania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki piekarnika nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

## Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i uruchom ponownie kuchenkę mikrofalową.
C-F2		Naciśnij przycisk <b>Stop</b> (⏏), aby spróbować ponownie.
C-d0	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung.

# Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka NQ50J5530\*\* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	3000 W
	Mikrofałe	1650 W
	Grill	2500 W
	Termoobieg	2500 W
Moc wyjściowa		100 W / 800 W (IEC - 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Jednostka główna	595 × 454,2 × 570 mm
	Do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm
Objętość		50 litrów
Waga	Netto	38,6 kg
	W opakowaniu transportowym	45,8 kg
Poziom hałasu		44,0 dBA

# Notatki

---



Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowym dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

#### PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04355H-00

# Microwave oven

---

## User manual

NQ50J5530\*\*

---



# Contents

---

<b>Using this user manual</b>	<b>3</b>
The following symbols are used in this User Manual:	3
<b>Safety instructions</b>	<b>4</b>
Important safety instructions	4
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	12
<b>Installation</b>	<b>13</b>
What's included	13
Installation instructions	16
<b>Maintenance</b>	<b>21</b>
Cleaning	21
Replacement (repair)	22
Care against an extended period of disuse	22
<b>Before you start</b>	<b>23</b>
Clock	23
Timer	24
Sound On/Off	25
Energy saving	25
Side runners	26
About microwave energy	26
Cookware for microwave	27
<b>Operations</b>	<b>29</b>
Control panel	29
Manual mode	31
Auto mode	39
Special functions	41
<b>Cooking Smart</b>	<b>44</b>
Auto cooking	44
Manual cooking	49
Quick & Easy	61
<b>Troubleshooting</b>	<b>62</b>
Checkpoints	62
Information codes	69
<b>Technical specifications</b>	<b>70</b>

# Using this user manual

---

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## The following symbols are used in this User Manual:

---

### **WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

### **CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

### **NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

# Safety instructions

---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

### Microwave function only

---

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

---

**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

# Safety instructions

---

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

---

## Oven function only - Optional

---

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

# Safety instructions

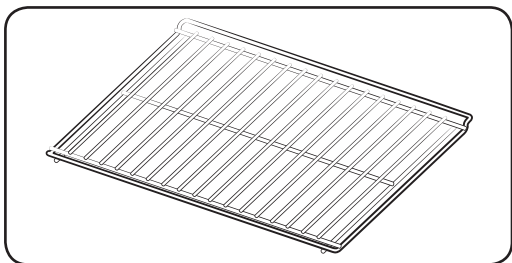
---

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the rest position when cooking large loads.

Do not use oven rack for microwave oven mode.

## General safety

---

### **⚠ WARNING**

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.

---

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

# Safety instructions

---

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

## CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

---

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

---

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- A.** Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- B.** Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- C.** Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - 1)** door (bent)
  - 2)** door hinges (broken or loose)
  - 3)** door seals and sealing surfaces
- D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A.** A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.
- B.** A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

# Safety instructions

---

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

## Product group definition

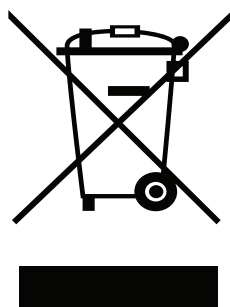
---

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

---



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

# Installation

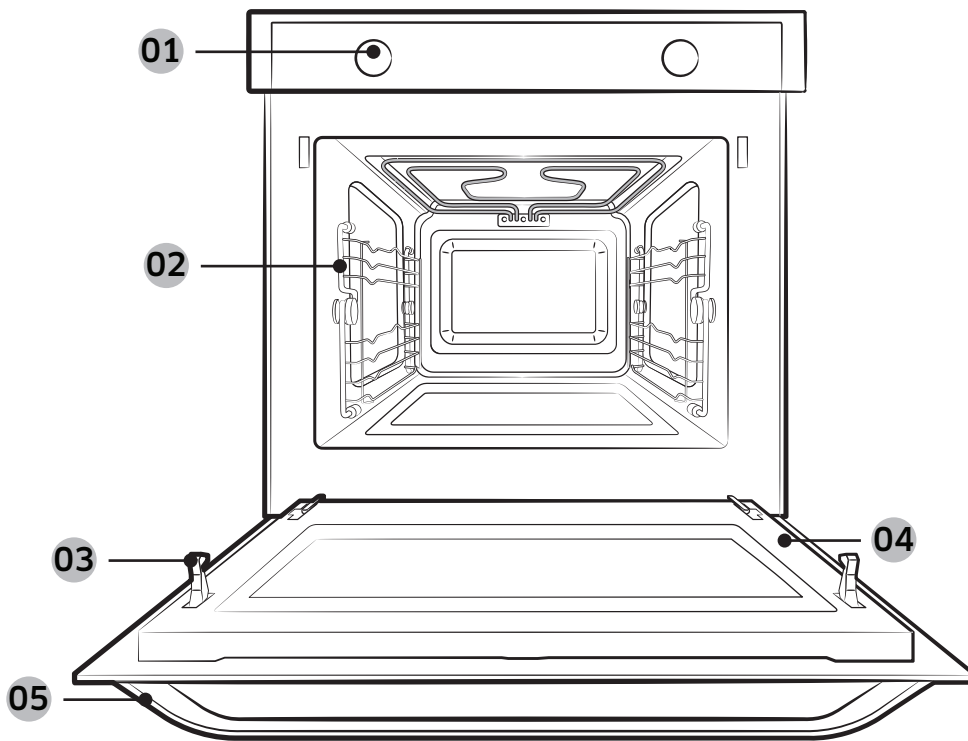
---

## What's included

---

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

## Oven at a glance



**01** Control panel

**02** Side runners

**03** Safety door lock

**04** Door

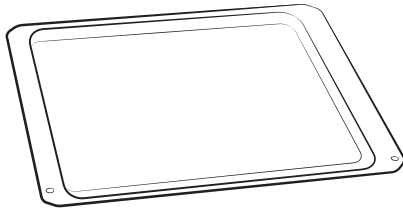
**05** Door Handle

# Installation

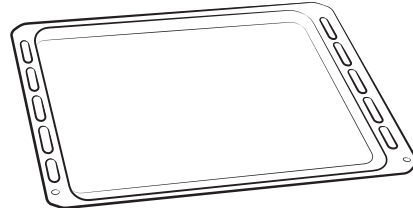
---

## Accessories

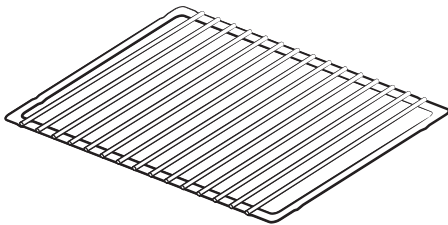
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



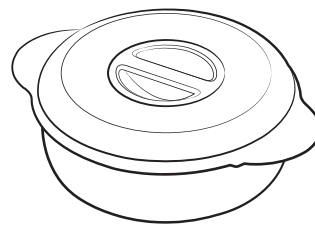
Ceramic tray  
(Useful for microwave mode.)



Baking trays  
(Do not use for microwave mode.)



Grill insert  
(Useful for speed menu and grill mode.)



Pure steam cooker  
(The plastic steam cooker for steam cooking.)

### NOTE

See the **Cooking Smart** on page 44 to determine the appropriate accessory for your dishes.

---

## Pure steam cooker

The Pure steam cooker is a set of the Bowl, Insert tray, and Lid, which is designed for steam cooking. Use the Pure steam cooker for foods such as rice, pasta, and vegetables to preserve their nutritional values.

- The Pure steam cooker parts can withstand temperatures from -20 °C to 140 °C
- When defrosting, place frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the bowl and will not harm the food.
- See the **Steam cooking guide** on page 59.

### CAUTION

- The Pure steam cooker is dedicated to this model. Do not use the Pure steam cooker with other models or products. A fire or property damage may occur.
- Do not use with other cooking modes except Microwave mode.
- Do not use the Pure steam cooker with foods containing high sugar or fat content.
- Make sure to use oven gloves when taking the Pure steam cooker out because the Pure steam cooker becomes very hot when cooking is complete.
- Use caution when opening the lid, because the steam escaping may be very hot.
- Make sure to properly assemble the Pure steam cooker including the lid before cooking.

# Installation

---

## Installation instructions

---

### General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 454.2 x 570 mm
	Built in size	555 x 445 x 548.8 mm

This appliance complies with EU regulations.

### Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

---

## Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

## Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

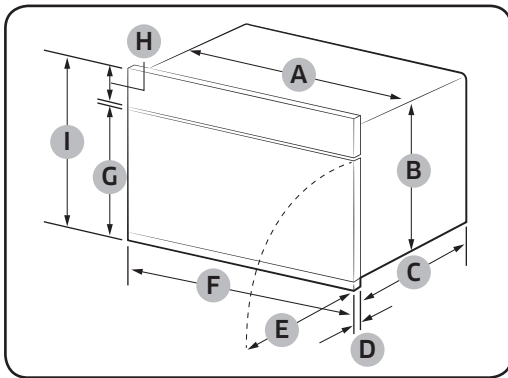
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

# Installation

## Install in the Cabinet

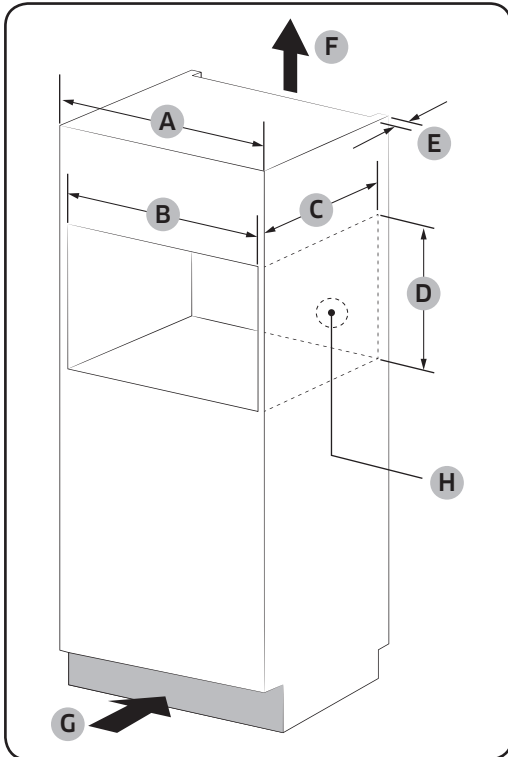
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

### Required Dimensions for Installation



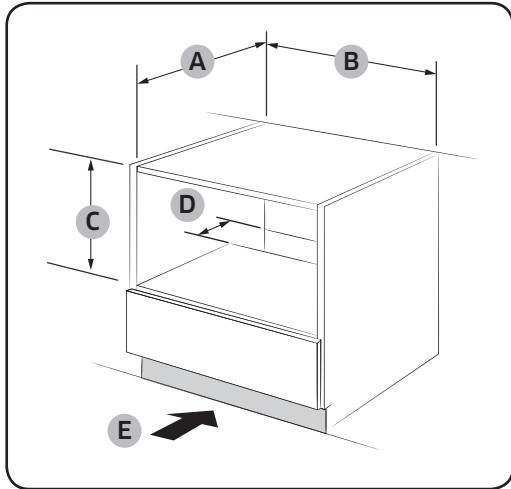
Oven (mm)

<b>A</b>	555	<b>F</b>	595
<b>B</b>	445	<b>G</b>	358
<b>C</b>	549	<b>H</b>	85
<b>D</b>	21	<b>I</b>	454.2
<b>E</b>	341		



Built-in cabinet (mm)

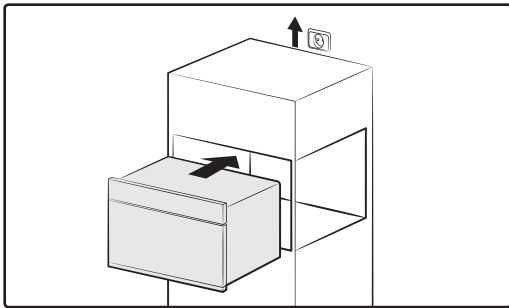
<b>A</b>	600
<b>B</b>	Min. 564-568
<b>C</b>	Min. 550
<b>D</b>	Min. 445 / Max. 450
<b>E</b>	Min. 50
<b>F</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>G</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>H</b>	Space for power outlet (30 Ø Hole)



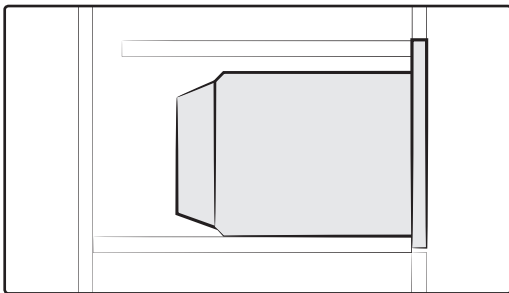
Under-sink cabinet (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min 564 / Max. 568
<b>C</b>	Min. 446 / Max 450
<b>D</b>	50
<b>E</b>	200 cm <sup>2</sup>

### Mounting the oven

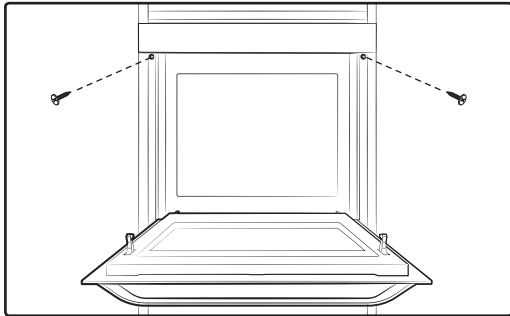


1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.

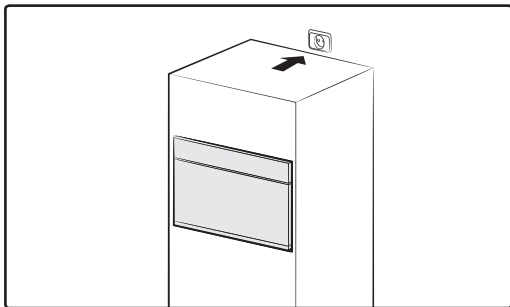


2. Slide the oven completely into the recess.

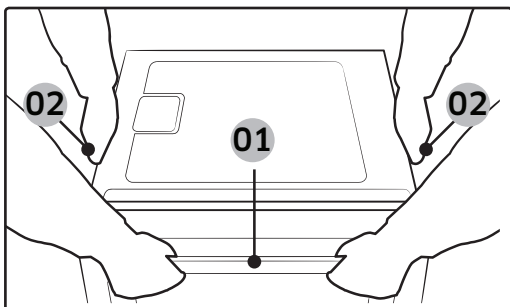
# Installation



**3.** Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



**4.** Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

**01** Door handle

**02** Side handle

# Maintenance

---

## Cleaning

---

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

#### CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

# Maintenance

---

## Replacement (repair)

---

### **⚠ WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

### **Care against an extended period of disuse**

---

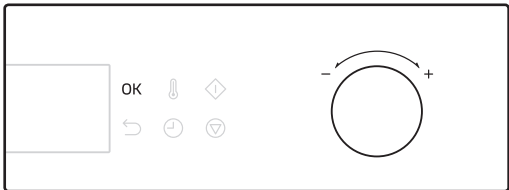
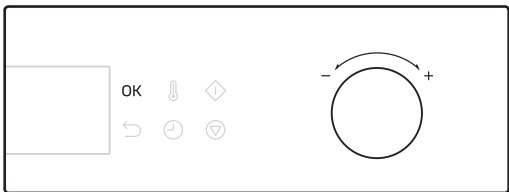
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

# Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.


## Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

### NOTE

- To change the current time later, press and hold  for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

# Before you start

## Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .

2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.


### NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "00:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.
- When Dual cook mode is activated, you can set up a different timer for the upper and lower compartments individually.

## Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).



To mute the sound, hold down  for 3 seconds. "OFF" appears on the display.




To unmute the sound, hold down  again for 3 seconds. "On" appears on the display.

## Energy saving

Energy save mode saves electricity when the oven is not being used.



To reduce power consumption, hold down  for 3 seconds. The display and all button lights turn off. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

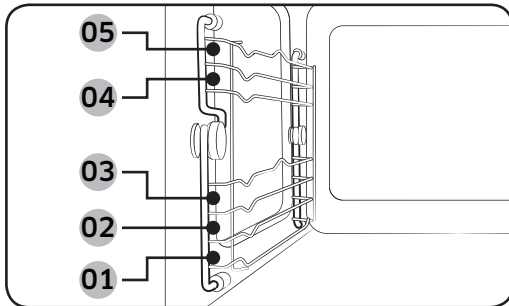
To disable Energy save mode, open the door or press any button.

### NOTE

- When setting the oven after 10 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

# Before you start

## Side runners

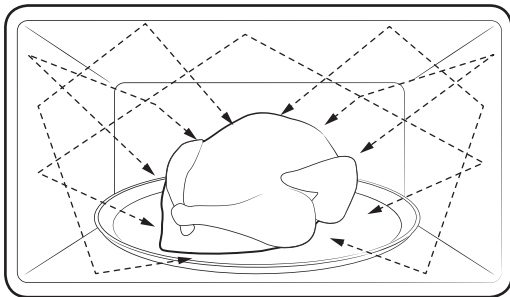


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

<b>01</b> Level 1	Microwave function
<b>02</b> Level 2	Oven function
<b>03</b> Level 3	
<b>04</b> Level 4	
<b>05</b> Level 5	

## About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
  - Quantity and density
  - Moisture content
  - Initial temperature (especially, when frozen)

### NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

## Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

### Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description	
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.	
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.	
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.	
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.	
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

# Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✗	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✗	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✗	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave safe

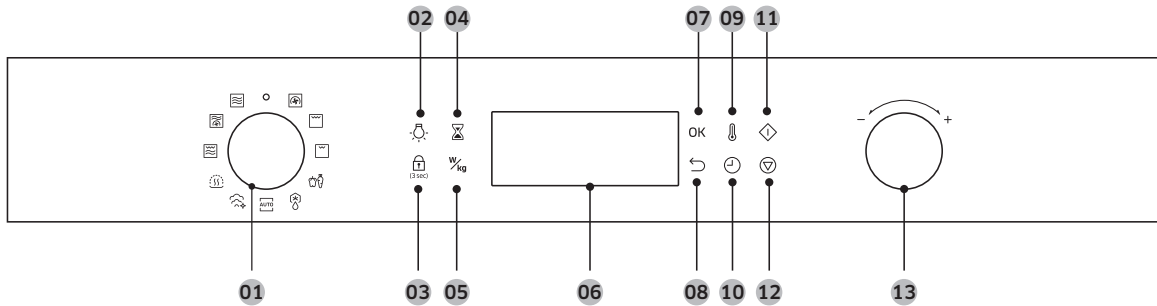
△ : Use caution

✗ : Microwave unsafe

# Operations

## Control panel







The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.








<b>01</b> Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
<b>02</b> Oven light	Press to turn the internal light on or off.
<b>03</b> Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
<b>04</b> Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
<b>05</b> Power Level/Weight	Use to change the power level or Weight.
<b>06</b> Display	Shows necessary information of selected function or settings.
<b>07</b> OK	Press to confirm your settings.
<b>08</b> Back	Press to return to the default setting.
<b>09</b> Temperature	Use to set the temperature.
<b>10</b> Cooking time	Press to set the cooking time.
<b>11</b> Start	Press to start cooking.
<b>12</b> Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.
<b>13</b> Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

# Operations

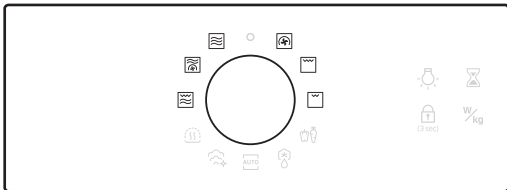
## Feature overview

Feature		Temperature range	Default temperature
Manual mode	 Convection	40-230 °C	180 °C
		The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.	
	 Large grill	150-230 °C	220 °C
		Use this for grilling food such as meat.	
	 Small grill	150-200 °C	180 °C
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.	
	 Microwave	100-800 W	800 W
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
 Convection Combo	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W	
	The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
 Grill Combo	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W	
	The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

Feature		Temperature range	Default temperature	
Auto mode		Vegetable	For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes.	
		Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes.	
		Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions		Keep Warm	60-100 °C	70 °C
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.	
		Steam cleaning	-	-
			This is useful for cleaning light soiling with steaming.	

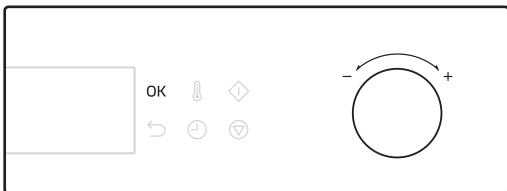
## Manual mode

### Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

### Step 2. Set temperature or Power level



Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move next stage.

#### **NOTE**

If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the next stage. (Cooking time or Standby)

# Operations

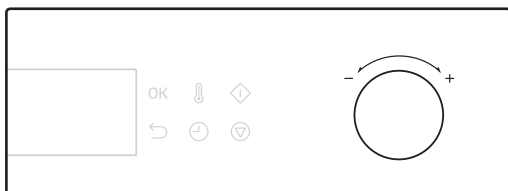
## Step 3. Set cooking time



Press **Cooking time** to move to the time setting. (convection, Grill mode only)  
Use the value dial to set the cooking time.

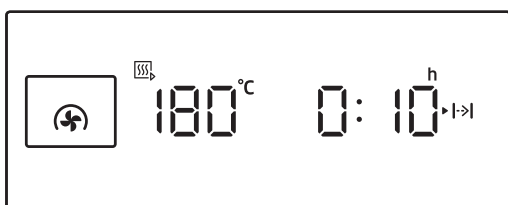


Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point.  
After set the cooking time, press .  
And then use value dial to set an end point. See **Delay End** on page 33 for more information.



When done, press .

## Step 4. Preheat (Convection, Grill mode only)



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

### NOTE

When you want to change temperature or time during cooking, press the temperature button or the cooking time button, then turn the value dial to adjust value.

## Delay End

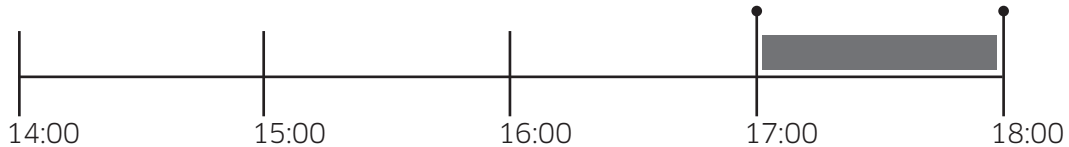
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Real-life case: Suppose you select a one-hour recipe at 14:00 and you want the oven to finish cooking at 17:00. To set the end time, change the Delay End time to 17:00. The oven will start cooking at 16:00 and end at 17:00 as you set.

### Case 1

Current time: 14:00      Set cooking time: 1 hour      Set Delay End time: 18:00

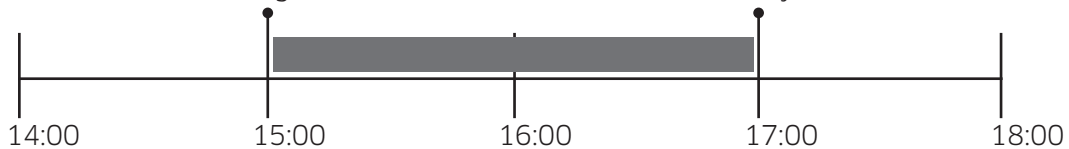
The oven will start cooking at 17:00 and end at 18:00 automatically.



### Case 2

Current time: 14:00      Set cooking time: 2 hour      Set Delay End time: 17:00

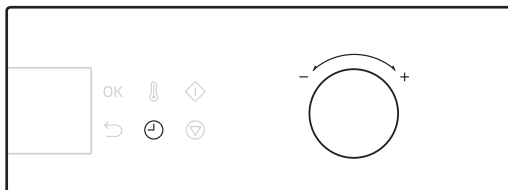
The oven will start cooking at 15:00 and end at 17:00 automatically.



### ⚠ CAUTION

Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

### To change the cooking time during cooking



1. Press . The time element blinks.
2. Use the value dial to adjust the cooking time.



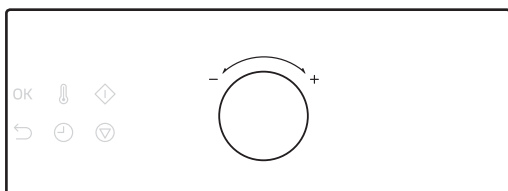
3. Press **OK** to confirm the changes.

# Operations

To change the temperature or power level during cooking



1. Press (or ). The temperature (or power level) element blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** to confirm the changes.

To stop operation



Press once to stop operation, twice to cancel the current mode.

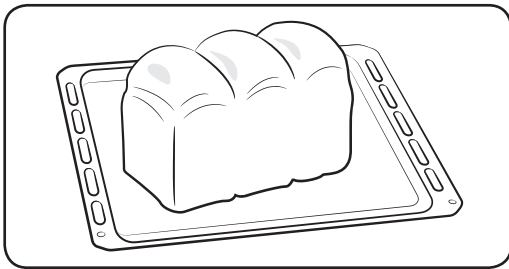


Or, turn the mode selector to “”.

### Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4  
 Convection > Temperature > Cooking time > Preheating

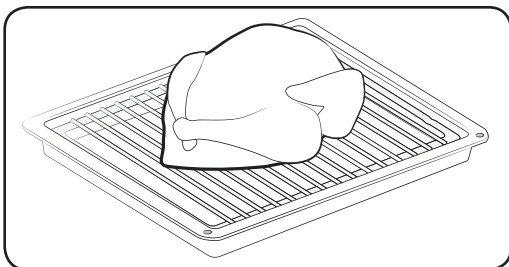


1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 31.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

### Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4  
 Convection Combo > Temperature and Power level > Cooking time > Preheating



1. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 31.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

#### CAUTION

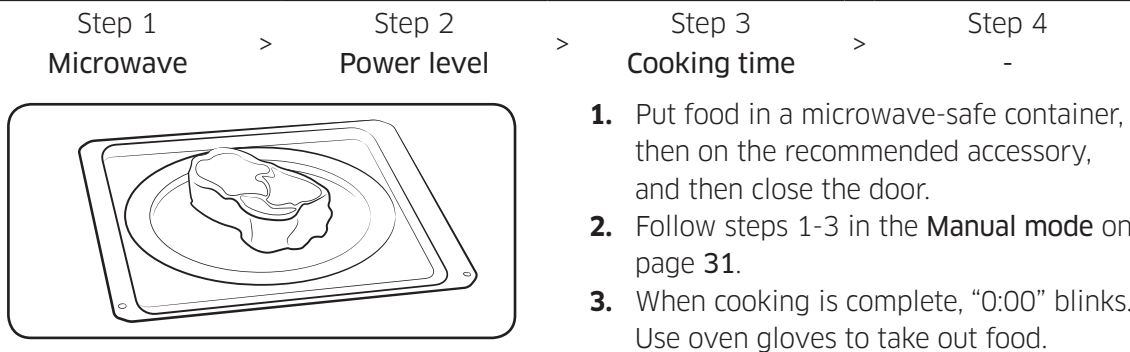
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

# Operations

## Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.



### Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (800 W), select **Microwave**, and then press .

### Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

---

### Large grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

---

Step 1  
Grill

>

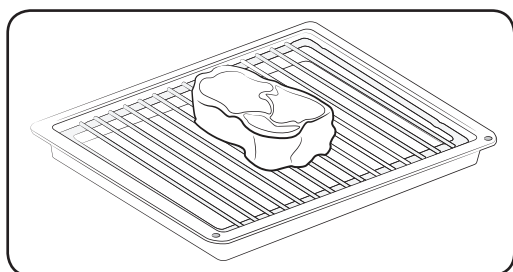
Step 2  
Temperature

>

Step 3  
Cooking time

>

Step 4  
-



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page 31.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

### Small grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

---

Step 1  
Grill

>

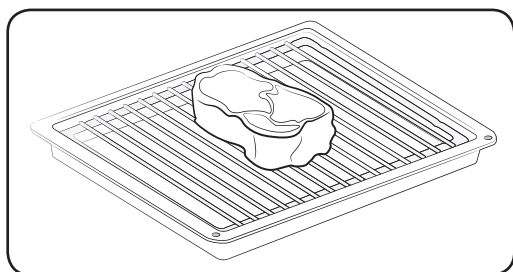
Step 2  
Temperature

>

Step 3  
Cooking time

>

Step 4  
-



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page 31.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

# Operations

---

## Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

---

Step 1  
Grill Combo

>

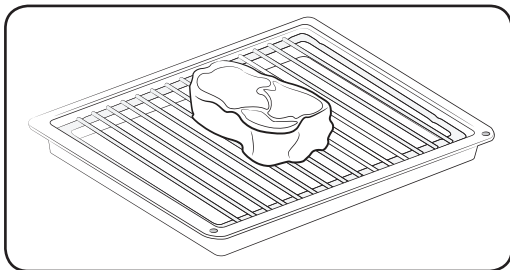
Step 2  
Power level

>

Step 3  
Cooking time

>

Step 4  
-



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 31.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

## Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Vegetable**, **Auto Cook**, and **Defrost**. Select one that best fits your needs.

### Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select an auto mode. (**Vegetable**, **Auto Cook** and **Defrost**)  
The default programme number blinks.

### Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

### Step 3. Set weight



Use the value dial to set the weight. When done, press **OK**.

#### **CAUTION**

Always use oven gloves while taking out food.

#### **NOTE**

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

# Operations

## Vegetable

For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes. Add 30-45 ml of cold water for every 250 g unless another water quantity is recommended. Cook covered for the minimum time. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add, salt, herbs, or butter after cooking. Cover and let stand for 3 minutes.

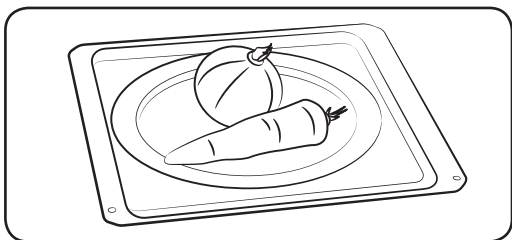
Step 1  
Vegetable

>

Step 2  
1 to 10

>

Step 3  
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 39.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

### NOTE

Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are, the quicker they will cook.

## Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

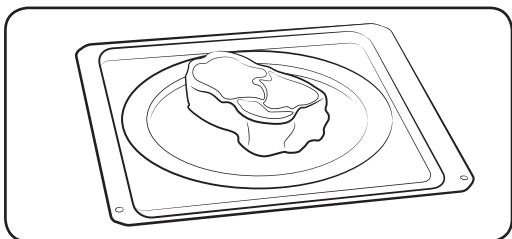
Step 1  
Auto

>

Step 2  
1 to 10

>

Step 3  
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 39.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

## Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.



Step 1  
Defrost

>

Step 2  
1 to 5

>

Step 3  
weight

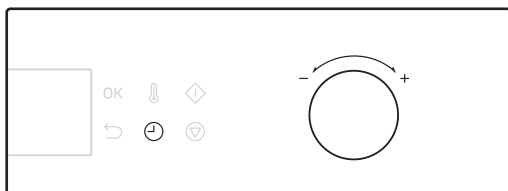
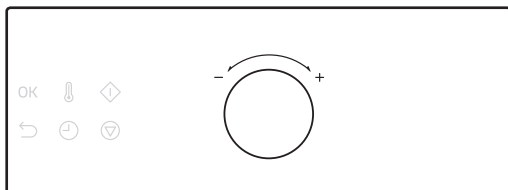
1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 39.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.


## Special functions

### Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,



1. Turn the mode dial to select **Keep Warm**.
2. Use the value dial to adjust the temperature.
3. Press  to set the cooking time, and then use the value dial to set the time if necessary.

# Operations



4. Press . The oven starts warming.

## CAUTION

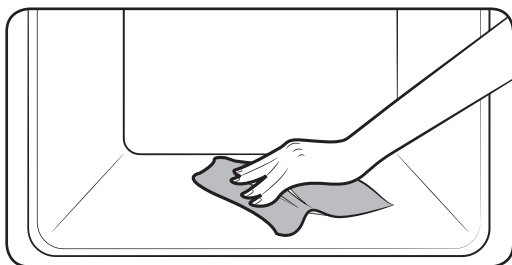
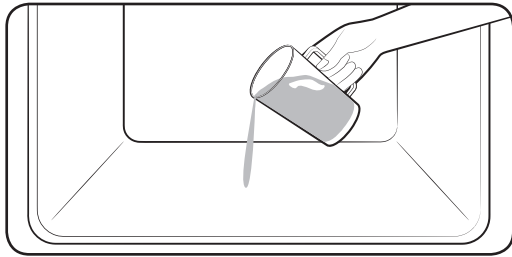
- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.


## Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

## Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
2. Turn the mode dial to select **Steam cleaning**.
3. Press . The oven starts cleaning.
4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

### WARNING

- Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

### NOTE

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.

- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

# Cooking Smart

## Auto cooking

### Vegetable guide

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
U1	Broccoli Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
U2	Cauliflower Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.		
U3	Sliced Carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.		
U4	Jacket Potatoes	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes.		
U5	Peeled Potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.		

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
U6	Courgettes	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender.		
U7	Sliced Egg Plants	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
U8	Sliced Onions	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
U9	Mixed Vegetables	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.		
U10	White Rice	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.		

# Cooking Smart

## Auto cook guide

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
A1	Plated Meal	0.3-0.35 0.4-0.45	Ceramic tray	1
		Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
A2	Frozen Pizza	0.3-0.35 0.4-0.45	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen pizza on oven.		
A3	Frozen Lasagne	0.4-0.45 0.6-0.65	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
A4	Whole Chicken	1.1-1.15 1.2-1.25	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.		
A5	Chicken Pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Grill Insert + Ceramic Tray	4
		Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
A6	Roast Lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Grill Insert + Ceramic Tray	3
		Put marinated roast lamb on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.		
A7	Frozen Oven Chips	0.3-0.4 0.45-0.5	Baking tray	3
		Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		

Food		Serving size (kg)	Accessory	Level
A8	Baked Potato Halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Grill Insert + Ceramic Tray	4
		Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
A9	Apple Pie	1.2-1.4	Baking tray	2
		Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on.		
A10	Dutch Loaf Cake	0.7-0.8	Baking tray	3
		Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray.		

# Cooking Smart

## Defrost guide

	Food	Serving size (g)	Accessory	Level
d1	Meat	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
d2	Poultry	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
d3	Fish	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
d4	Bread/Cake	0.1-0.8	Ceramic tray	1
		Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		
d5	Fruit	0.1-0.6	Ceramic tray	1
		Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.		

## Manual cooking

### Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

### Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

# Cooking Smart

## Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	500	7-8	
Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.			
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	5-6	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.			
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

### Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

# Cooking Smart

## Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

## Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.			
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.			

## Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600 W	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.				

# Cooking Smart

## Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

	Food	Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls	2 pcs	1-1½	5-20
	(each ca. 50 g)	4 pcs	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.			

---

## Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.

When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.

Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

### Cookware

**Grill:** Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

**Microwave + Grill:** Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

### Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

### Grilling

Food	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Kebab spits	Grill Insert + Ceramic Tray	5	8-10	6-8
Pork steaks	Grill Insert + Ceramic Tray	5	7-9	5-7
Sausages	Grill Insert + Ceramic Tray	5	6-8	6-8
Chicken pieces	Grill Insert + Ceramic Tray	5	20-25	15-20
Salmon steaks	Grill Insert + Ceramic Tray	5	8-12	6-10
Sliced vegetables	Grill Insert + Ceramic Tray	5	15-20	-
Toast	Grill Insert + Ceramic Tray	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Grill Insert + Ceramic Tray	5	3-5	-

# Cooking Smart

---

## Microwave + Grill

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Grill Insert + Ceramic Tray	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-20	-
Roast fish	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-15	10-15

---

## Convection guide

### Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

### Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

### Convection

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Grill Insert + Ceramic Tray	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Grill Insert + Ceramic Tray	2	50-60
Sponge cake	150-160	Grill Insert + Ceramic Tray	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Grill Insert + Ceramic Tray	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

# Cooking Smart

---

## Microwaves+Convection

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Whole chicken 1.2 kg	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	25-30	15-25
Roast beef/ Lamb (Medium)	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	15-20	15-20
Frozen lasagne/ Pasta gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic Tray	3	40-50	-

## Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800	5-6	Bowl + Insert tray + Lid
	Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300	800	4-5	Bowl + Insert tray + Lid
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300	600	8-9	Bowl + Insert tray + Lid
	Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250	800	15-18	Bowl + Lid
	Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.			
Jacket Potatoes	500	800	7-8	Bowl + Lid
	Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400	600	5½-6½	Bowl + Lid
	Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400	800	3-4	Bowl + Lid
	Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			

# Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Frozen Soup	400	800	8-10	Bowl + Lid
	Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600	1½-2½	Bowl + Lid
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250	800	3-4	Bowl + Lid
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

---

## Quick & Easy

---

### Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

### Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

## Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

Problem	Cause	Action
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

# Troubleshooting

---

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

## Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press <b>Stop</b> (⏏) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

# Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the NQ50J5530\*\* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3000 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2500 W
	Convection	2500 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 454.2 x 570 mm
	Built-in	555 x 445 x 548.8 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	38.6 Kg
	Shipping	45.8 Kg
Noise Level		44.0 dBA

# Memo

---



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

#### QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04355H-00